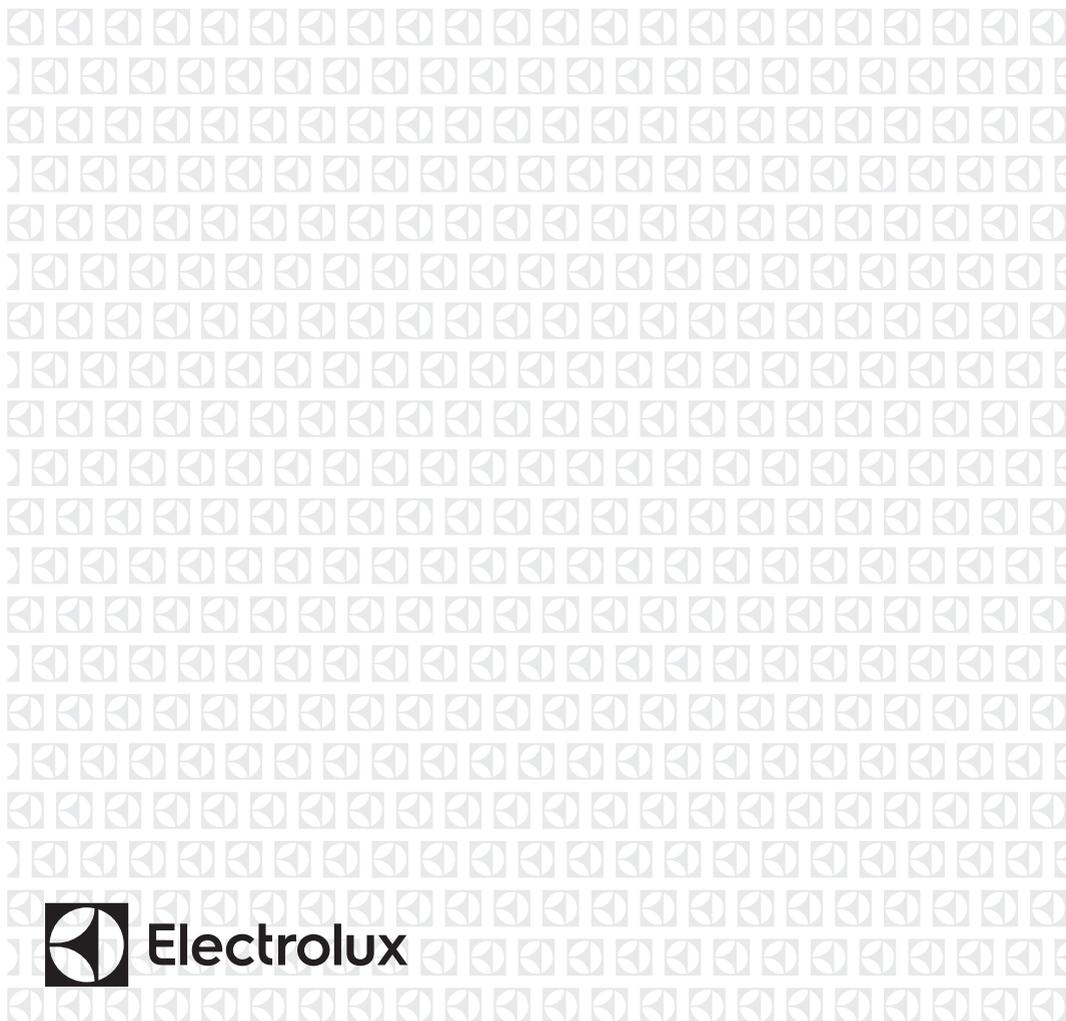


EB3GL7KCN
EB3GL7KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	15
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	16
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	17
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	18
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	20
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	41
13. FEHLERSUCHE.....	43
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	45
15. GARANTIE.....	46

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets grossartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	381 (381) mm
Breite des Schrankes	550 mm
Tiefe des Schrankes	550 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	378 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	375 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm

Breite der Rückseite des Geräts	520 mm
Tiefe des Gerätes	568 mm
Einbautiefe des Gerätes	547 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	820 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	560x20 mm
Netzkabellänge. Kabel in der rechten Ecke auf der Rückseite	2500 mm
Befestigungsschrauben	4x12 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt

- oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
 - Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
 - Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
 - Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Dieses Gerät wird mit einem Netzstecker und einem Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
 - Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
 - Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
 - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
 - Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
 - Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
 - Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist

als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgeräten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie während des Dampfgeräts nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgeräten vorsichtig.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Service

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



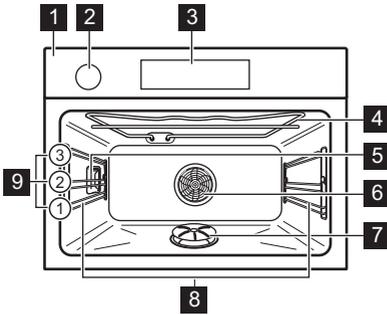
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

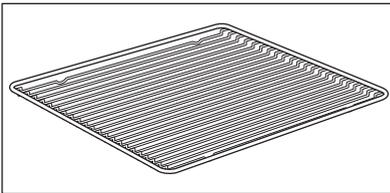
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Wasserschublade
- 3 Display
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Dampfgenerator mit Abdeckung
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

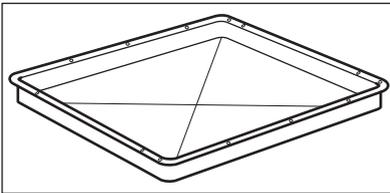
3.2 Zubehör

Gitterrost



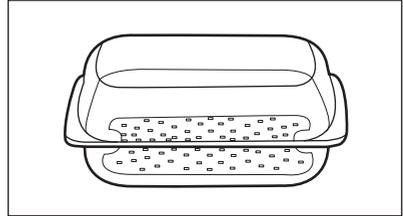
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Glaskochgeschirr mit 2 Einsatzrosten

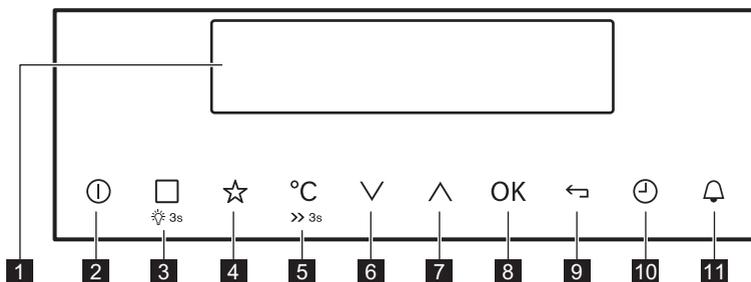


Schwamm

Zum Entfernen des restlichen Wassers aus dem Dampfgenerator.

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

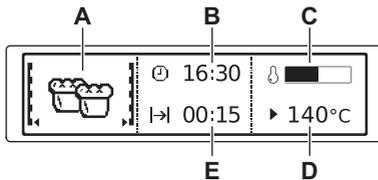


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	-	Display Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		Ovenfunktionen oder Rezepte Drücken Sie das Sensorfeld zur Auswahl des Menüs Rezepte oder Ovenfunktionen. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Favoriten Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5		Temperaturoauswahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur.
6		Nach unten-Taste Menünavigation nach unten.
7		Nach oben-Taste Menünavigation nach oben.
8		OK Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9		Zurück-Taste Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
10 	Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer oder des Endes einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, an der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit  und  gleichzeitig.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist. Sie können das Gewicht ändern.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Option einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \vee oder \wedge , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
 SousVide Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
 Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
 Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
 Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Untermenü von: Dampfreinigung

Menüpunkt	Beschreibung
 Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
 Entkalkung	Reinigen des Dampfgenerators.

6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	<p>Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte Umluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.</p>
 Feuchtigkeit, Niedrig	<p>Zum Backen von Brot, zum Braten von großen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, Hoch	<p>Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen und zum Pochieren von Fisch.</p>
 Dampfgaren	<p>Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.</p>

6.5 Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
 Warmhalten	<p>Zum Warmhalten von Gerichten.</p>
 Teller Wärmen	<p>Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.</p>
 Einkochen	<p>Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).</p>
 Gärstufe	<p>Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.</p>
 Niedertemperatur Garen	<p>Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.</p>
 Brot Backen	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.</p>

Ofenfunktionen	Anwendung
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

6.6 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

6.7 Einstellen einer Dampffunktion

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie 700 ml Wasser in die Wasserschublade. Der Wasservorrat reicht für ca. 30 Minuten.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer $\left| \rightarrow \right|$ oder: Ende $\rightarrow \left|$.
Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.



Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie den Ofen aus.



VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

8. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig.

6.8 Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion

einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal und der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.9 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Ofen einschalten. Verwenden Sie  , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 Dauer	Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

Stellen Sie die Zeit für eine Uhrfunktion ein, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.



Wenn Sie die Uhrfunktionen: Dauer, Ende verwenden, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Der Garvorgang wird mit der vorhandenen Restwärme fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3–20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Der Ofen schaltet automatisch ab.
Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Mit der Funktion: Dauer ist eingestellt.

Mit der Funktion: Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten:
Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie \odot wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.

5. Mit **OK** bestätigen.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

Mit der Funktion: Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.

 Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie \odot , um einzuschalten oder \leftarrow , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

8.1 Online-Rezepte



Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept. Mit **OK** bestätigen.

- i** Wenn Sie die Funktion: Manuell verwenden, benutzt der Ofen automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.3 Rezepte mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet die Gardauer automatisch. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte**. Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.

4. Wählen Sie die Funktion **Gewichtsautomatik**. Mit **OK** bestätigen.
5. Drücken Sie **^** oder **v**, um das Gewicht einzustellen. Mit **OK** bestätigen.
Das Automatikprogramm startet.
6. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie **^** oder **v**, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

- i** Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display erscheint eine Erinnerung.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

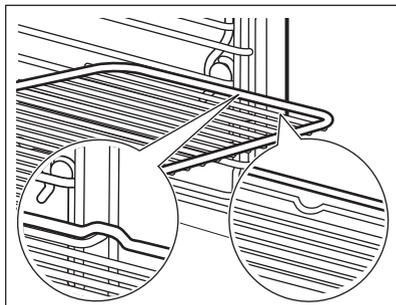
- !** **WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

- !** **VORSICHT!**
Verwenden Sie mit der Funktion **Dampf** garen nicht das Kuchenblech oder die Auflauffanne.

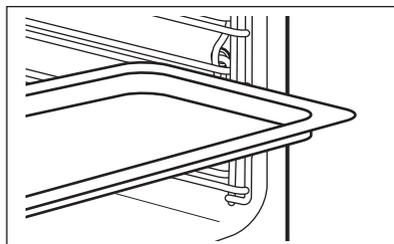
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



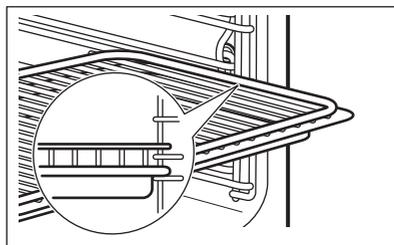
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.





Alle Zubehörteile besitzen eine kleine Kerbe am Boden der rechten und linken Kante, um die Sicherheit zu erhöhen. Achten Sie immer darauf, dass diese Kerben sich hinten im Ofen befinden. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
 3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
 4. Mit **OK** bestätigen.
- Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken

Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm Umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favoriten.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2,

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der

Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Ofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.
Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

 Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie ein Symbol (ausser ) , um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

-  • Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.
- Im Menü: Grundeinstellungen können Sie die Funktion: Set + Go ein- und ausschalten.

10.5 Abschaltautomatik

Der Ofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–230	5,5

 Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung,
Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Ofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn der Ofen ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller Wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Nutzen Sie die

erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene

11.3 SousVide Garen

Bei dieser Funktion werden niedrigere Temperaturen als beim normalen Garen verwendet.

SousVide Garen Empfehlungen

Verwenden Sie hochwertige und frische Rohzutaten. Säubern Sie die Lebensmittel stets vor dem Garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie rohe Eier verwenden.

Niedrige Temperaturen eignen sich nur für Lebensmittel, die auch roh verzehrt werden können.

Garen Sie Speisen nicht längere Zeit bei Temperaturen unter 60 °C.

Kochen Sie alkoholhaltige Zutaten, bevor Sie sie vakuumversiegeln.

Legen Sie die Vakuumbbeutel nebeneinander auf das Gitter.

Sie können die gegarten Speisen 2–3 Tage lang im Kühlschrank aufbewahren. Kühlen Sie die Speisen rasch ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

Vakuumversiegelung

Verwenden Sie nur die für das SousVide Garen empfohlenen Vakuumbbeutel und Kammer-Vakuummaschinen. Zum Vakuumversiegeln von Flüssigkeiten eignen sich ausschliesslich solche Geräte.

Vakuumbbeutel nicht wiederverwenden.

Für bessere und schnellere Ergebnisse stellen Sie den höchsten Vakuumgrad ein.

Um ein sicheres Verschiessen des Vakuumbetels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Versiegeln, dass die inneren Kanten des Vakuumbetels sauber sind.

11.4 SousVide Garen: Fleisch

- Richten Sie sich nach den Tabellen, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fleischportionen

sollten nicht dicker sein als in den Tabellen angegeben.

- Die in den Tabellen angegebene Gardauer ist die Mindestdauer. Die Gardauer kann je nach persönlichen Vorlieben verlängert werden.
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um eine Beschädigung des Vakuumbetels zu vermeiden.
- Damit Geflügelfilets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.

Rindfleisch

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Rinderfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Rinderfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Lamm/Wild

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Lamm, englisch	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	650
Lamm, medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600
Wildschwein	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	650 + 350
Hasenbraten, ohne Knochen	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Geflügel

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Pouletbrust, ohne Knochen	3 cm	750	70	70 - 80	2	650

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Wasser in der Was-serschub-lade (ml)
Enten-brust, oh-ne Kno-chen	2 cm	900	65	100 - 110	2	500
Truthahn-brust, oh-ne Kno-chen	2 cm	800	70	75 - 85	2	650

11.5 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

- Richten Sie sich nach der Tabelle, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fischportionen sollten nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.
- Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.
- Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln zubereiten.

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Tempera-tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schu-bebe-ne	Wasser in der Was-ser-schub-lade (ml)
Seebras-senfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2	400
Wolfs-barschfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2	400
Stockfisch	2 Filets à 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Jakobsmu-scheln	gross	650	60	100 - 110	2	500
Muscheln mit Schale		1000	95	20 - 25	2	500
Riesencr-evetten oh-ne Schale	gross	500	75	26 - 30	2	400
Tintenfisch		1000	85	100 - 110	2	650 + 350
Forellenfi-let 1)	2 Filets à 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasser-schub-lade (ml)
Lachsfilet ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

¹⁾ Um ein Entweichen der Proteine zu verhindern, legen Sie den Fisch 30 Minuten in eine 10 %-Salzlösung (100 g Salz in 1 Liter Wasser) und tupfen Sie ihn mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie ihn in den Vakuumbbeutel geben.

11.6 SousVide Garen: Gemüse

- Gemüse, wenn nötig, schälen.
- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im Vakuumbbeutel gegart werden. Am besten garen Sie die Lebensmittel

sofort nach dem Schälen und Schneiden.

- Damit Artischocken ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasser-schub-lade (ml)
Grüner Spargel	ganz	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Weisser Spargel	ganz	700 - 800	90	50 - 60	2	650
Zucchetti	1cm-Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	2	650
Aubergine	1cm-Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Kürbis	2 cm grosse Stücke	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Paprika	in Streifen oder geviertelt	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Stangensellerie	1cm-Ringe	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Karotten	0,5cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Knollensellerie	1cm-Scheiben	700 - 800	95	45 - 50	2	650
Fenchel	1cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Kartoffeln	1cm-Scheiben	800 - 1000	95	35 - 45	2	650

Speise	Dicke des Gar- guts	Menge für 4 Perso- nen (g)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schu- bebe ne	Wasser in der Was- serschub- lade (ml)
Artischo- ckenher- zen	geviertelt	400 - 600	95	45 - 55	2	650 + 150

11.7 SousVide Garen: Obst

- Obst schälen, Samen entfernen und ggf. entkernen
- Damit Äpfel und Birnen ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.
- Am besten garen Sie die Lebensmittel sofort nach dem Schälen und Schneiden.

Speise	Dicke des Gar- guts	Menge für 4 Personen (g)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schu- bebe ne	Wasser in der Was- serschub- lade (ml)
Pfirsiche	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	2	400
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	2	300
Mangos	in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel ge- schnitten	2 Stück	90	10 - 15	2	300
Nektari- nen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	2	400
Ananas	1cm-Scheiben	600 g	90	20 - 25	2	400
Äpfel	geviertelt	4 Stück	95	20 - 25	2	500
Birnen	halbiert	4 Stück	95	15 - 25	2	500

11.8 Wassertabelle für: SousVide Garen

Dauer (Min.)	Tempera- tur (°C)	Wasser in der Was- serschub- lade (ml)
20	95	500

Dauer (Min.)	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
30	65	350
	70	400
	75	450
	80	500
	85	550
	90	500
40	95	700
60	65	550
	70	600
	75	650
	80	700
	85	750
	90	700
120	50	500
	55	550
	60	600
190	50	600
	55	650
	60	700

11.9 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

Verwenden Sie Glaskochgeschirr.

Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen, achten Sie auf ausreichende Distanz zwischen den Rosten, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie den Garvorgang beim kaltem Ofen, falls in der Tabelle unten kein Vorheizen empfohlen wird.

11.10 Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Dampfgaren



WARNUNG!

Öffnen Sie die Ofentür nicht, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Sterilisieren

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie saubere Behälter umgekehrt in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Tank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Minuten ein.

Garen

Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Lebensmitteln zubereiten, frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü gleichzeitig zubereiten. Garen Sie Gerichte mit ähnlicher Gardauer zusammen. Verwenden Sie die grösste erforderliche Wassermenge, wenn Sie Gerichte gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 96 °C ein, ausser wenn die in der Tabelle unten andere Einstellungen empfohlen werden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Risotto	96	25–30	400
Reis (Wasser/Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35–40	650
Maismehl (Polenta mit Flüssigkeitsverhältnis 1: 3)	96	35–40	550
Schalenskartoffeln, mittelgross	96	50–60	650
Salzkartoffeln	96	35–40	550
Ratatouille	96	25–30	400
Rosenkohl	96	30–35	550
Broccoli in Röschen	96	25–30	550
Blumenkohl, ganz	96	40–45	650
Blumenkohl in Röschen	96	20–25	600
Sauerkraut	96	50–60	650
Tomaten, ganz	96	15–20	250
Randen, ganz	96	60–70	650 + 400
Kohlrabi-/Stangensellerie-/Fenchelscheiben	96	35–40	550
Zucchinischeiben	96	20–25	400
Karottenscheiben	96	35–40	550
Auftauen von Gemüse	96	35	550
Auftauen und Garen von Gemüse	60	35–40	650
Blanchieren von Gemüse	96	12–15	250
Blanchieren von Bohnen	96	20–22	250
Bohnen, gefroren	96	30–40	650
Pouletbrust	96	30–40	500
Prosciutto-Schinken (1 kg)	96	50–75	650
Geräucherter Schweinerücken (0,6–1 kg)	96	45–55	650
Gefüllte Paprika	96	30–40	500
Wiener Würstchen / Weisswürste	85	15–20	250
Aufwärmen eines Hackbratens in 1 cm-Scheiben	96	20–25	400

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Fischfilet (ca. 1 kg)	96	35–40	650
Plattfischfilet (ca. 0,3 kg)	80	15–20	300
Fischfilet, gefroren (0,5–0,8 kg)	96	30–40	650
Forelle (0,17–0,3 kg)	85	15–25	400
Vanillesosse/Flan in Portionsschälchen	96	25–35	500
Eierstich	96	25–35	500
Mantou (chinesische Dampfbrötchen)	96	30–35	500
Eier, weich	96	9–12	200
Eier, mittel	96	13–15	200
Eier, hart	96	16–20	200

11.12 Feuchtigkeit, Hoch

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Nutzen Sie die erste Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Vanillesosse/Flan in kleinen Schälchen	90	40–45
Eier, gebacken	90	35–45
Terrine	90	40–50
Fischfilet, dünn	85	15–25
Fischfilet, dick	90	25–35
Fisch, klein, bis 0,35 kg	90	25–35

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, gross, bis 1 kg	90	35–45

Aufwärmen

Stellen Sie die Temperatur auf 85 °C.

Speise	Dauer (Min.)
Knödel	20–30
Nudelauflauf	15–20
Reis	15–20
Tellergerichte	15–20

11.13 Feuchtigkeit, Niedrig

Mit der maximalen Wassermenge von 250 ml füllen.

Schneiden Sie Bratenstücke in Scheiben, bevor Sie diese aufwärmen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Aufwärmen einer Mahlzeit, 6 Teller - 24 cm Ø	110	15 - 20	2 und 4
Schweinebraten (1000 g)	180	90 - 100	2
Roastbeef (1000 g)	180	90 - 100	2
Kalbsbraten (1000 g)	180	80 - 90	2
Hackbraten, roh (500 g)	180	30 - 40	2
Wiener Würstchen / Weisswürste	85	15 - 20	2
Geräucherter Schweinerücken, 2 Stunden ziehen lassen (600 - 1000 g)	185	60 - 70	2
Poulet (1000 g)	200	45 - 55	2
Ente (1500 - 2000 g)	180	60 - 75	2
Gans (3000 g)	170	130 - 170	1
Fischfilets	90	20 - 30	2
Kartoffelgratin, Lauch-Kartoffelgratin	190	40 - 50	2
Nudelauflauf	180	35 - 45	2
Lasagne, Frisch	180	45 - 50	2
Brot, verschiedene Arten (500 - 1000 g)	180 - 190	50 - 60	2
Brötchen (40 - 60 g)	210 - 220	20 - 25	3
Vorgebackene Brötchen (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Vorgebackene Brötchen, gefroren (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Vorgebackene Baguettes (40 - 50 g)	200	10 - 15	3
Vorgebackene Baguettes, gefroren (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

11.14 Backen

Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei

ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

11.15 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Nächstes Mal etwas niedrigere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine höhere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu lang.	Nächstes Mal eine kürzere Backzeit einstellen.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech verteilen.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine etwas höhere Ofentemperatur einstellen.

11.16 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Rodonkuchen	160 - 170	50 - 60	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Sandkuchen/Früchtekuchen	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	160 - 180	25 - 40	1
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	170 - 190	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Apfeltorte (gedeckt)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180 - 190	65 - 80	1
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	160 - 180	30 - 40	1
Christstollen	160 - 180	40 - 60	1
Brot (Roggenbrot)	180 - 200	45 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	170 - 190	30 - 40	2
Biskuitrolle ¹⁾	200 - 220	8 - 15	2
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	2
Butter-/Zuckerkuchen ¹⁾	180 - 200	15 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig)	160 - 180	25 - 50	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Mandelblättchen)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (mit viel Belag) ¹⁾	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	230	12 - 20	2
Fladenbrot/Focaccia ¹⁾	230	10 - 20	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Wähen (Schweiz)	190 - 210	35 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	6 - 20	2
Spritzgebäck	160	10 - 40	2
Rührteigplätzchen	160 - 180	15 - 20	2
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	100 - 120	30 - 60	2
Hefespritzgebäck	160 - 180	20 - 40	2
Blätterteiggebäck 1)	180 - 200	20 - 30	2
Brötchen	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)1)	170	20 - 30	2

1) Backofen vorheizen.

11.17 Soufflés und gratinierte Speisen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	30 - 50	1
Lasagne	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin 1)	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes, gratiniert 1)	160 - 170	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30 - 60	1
Kartoffelgratin	180 - 200	40 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

11.18 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Spritzgebäck	160	20 - 60	2 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Hefe-Kleingebäck	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Blätterteiggebäck ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.19 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Mageres Fleisch zugedeckt anbraten.

Grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech braten.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

Braten nach 1/2 - 2/3 der Garzeit wenden.

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.

11.20 Brattabellen

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter / Nacken /Schinkenstück	1 - 1.5	170 - 190	90 - 120
Koteletts / Kasseler	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	180 - 200	45 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	170 - 190	90 - 120

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1.5 kg	180 - 200	120 - 150
Rinderbraten / Filetstück ¹⁾	je cm Dicke	210 - 230	6 - 9 je cm Dicke

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kalb

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 - 1.5	170 - 190	120 - 150
Kalbshaxe	1.5 - 2	170 - 190	120 - 150

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule	1 - 1.5	170 - 190	75 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90

Schnelles Braten

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Verwenden Sie das Kuchenblech.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Würstchen „Cordon Bleu“	220 - 230	5 - 8
Kleine Würste	220 - 230	12 - 15
Schnitzel / Koteletts, paniert	220 - 230	15 - 20
Frikadellen	210 - 220	15 - 20

Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganzer Fisch	1 - 1.5	210 - 220	45 - 75

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Poulet	1 - 1.5	190 - 210	45 - 75
Poulet, halbiert	pro 0.4 - 0.5	200 - 220	35 - 50
Geflügelteile	pro 0.2 - 0.25	200 - 220	35 - 50

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ente	1.5 - 2	180 - 200	75 - 105

Wild

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Rücken / Hasenkeule ¹⁾	bis zu 1	220 - 230	25 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	75 - 105
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	200 - 210	90 - 135

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.21 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Weissbrot	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	180 - 200	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90

11.22 Grill

Verwenden Sie zum Grillen den Gitterrost mit dem Backblech.

Grill

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Wurstwaren	8 - 10	6 - 8	3

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks, Kalbssteaks	6 - 7	5 - 6	3
Rinderfilet, Roastbeef/Filet (ca. 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast /Toast ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3
Überbackener Toast	8 - 10	-	2

¹⁾ Verwenden Sie den Gitterrost ohne ein Backblech.

Heissluftgrillen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wenden nach (Min.)	Einschubebene	Blechposition
Poulet (900 - 1000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Nudelauflauf	180	30	-	2	-
Kartoffelgratin	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi, gratiniert	180	20 - 23	-	2	-
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	15	-	2	-

11.23 Heissluftgrillen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wenden nach (Min.)	Einschubebene	Blechposition
Poulet (900 - 1000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Nudelauflauf	180	30	-	2	-

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wenden nach (Min.)	Einschubebene	Blechposition
Kartoffelgratin	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi, gratiniert	180	20 - 23	-	2	-
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	15	-	2	-

11.24 Niedertemperatur Garen

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung besonders magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie die Niedertemp.-Automatik nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in eine Bratenform oder direkt auf den Gitterrost.
3. Setzen Sie darunter das Backblech ein, um austretendes Fett aufzufangen.
4. Setzen Sie den Rost in den Backofen.
5. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen.
6. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Danach schaltet der Backofen automatisch auf eine niedrigere Gartemperatur um.

Rindfleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, medium	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Roastbeef, medium	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Kalb

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Lendenstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Schweinefleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Lendenstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.25 Tabelle für tiefgekühlte Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Heissluft	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Heissluftgrillen	200 - 220	gemäss Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Heissluft	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Früchtekuchen	Heissluft	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.26 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1 kg	100–140	20–30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100–140	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90–120	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Forelle	150 g	25–35	10–15	-
Erdbeeren	300 g	30–40	10–20	-
Butter	250 g	30–40	10–15	-
Sahne	2 x 200 g	80–100	10–15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1,4 kg	60	60	-

11.27 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenbleche, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35 - 60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

Steinobst

Speise	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

11.28 Dörren

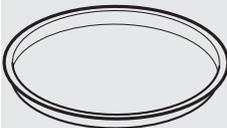
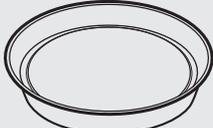
- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	75	6 - 9	2	2 / 3
Paprikastreifen	75	5 - 8	2	2 / 3
Suppengemüse	75	5 - 6	2	2 / 3
Pilze	50	6 - 9	2	2 / 3
Kräuter	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Pflaumen	75	8 - 12	2	2 / 3
Aprikosen	75	8 - 12	2	2 / 3
Apfelscheiben	75	6 - 9	2	2 / 3
Birnen	75	9 - 13	2	2 / 3

11.29 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter.

			
Pizzapfanne	Auflaufform	Ramekins	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramik 8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.30 Feuchte Umluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

				
		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (Min.)
Pizza, gefroren, 0.35 kg	gitterrost	220	1	15 - 25
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fett- pfanne	170	1	20 - 30
Brownie	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	1	25 - 35
Soufflé, 6 Stück	kleine feuerfeste Schälchen auf Gitter- rost	200	1	30 - 40
Tortenboden aus Rührteig	Kuchenform auf Gitter- rost	170	1	20 - 30
Pochierter Fisch, 0,3 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	1	15 - 25
Ganzer Fisch, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	1	15 - 25
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzaform auf Gitter- rost	180	1	25 - 35
Fleisch, po- chiert, 0.25 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	200	1	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	170	1	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	160	1	20 - 30
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	170	1	20 - 30
Mürbeteigplätz- chen, 20 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	150	1	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	1	15 - 25
Gemüse, po- chiert, 0,4 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	1	25 - 35
Vegetarisches Omelette	Pizzaform auf Gitter- rost	200	1	20 - 30
Mediterranes Gemüse, 0.7 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	3	25 - 35

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

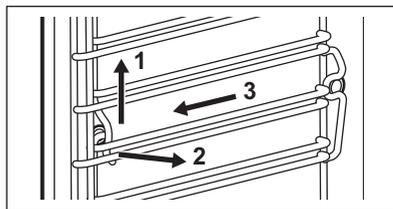
Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

12.2 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass der Ofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.3 Dampfreinigung

Reinigen Sie den Backofenboden mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Türinnenglas mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

1. Die 400 ml Wasser Fügen Sie 3 Esslöffel Essig direkt in den Dampferzeuger.
2. Aktivieren Sie die Funktion: Dampfreinigung.
Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.
3. Berühren Sie ein Symbol, um den Signalton abzuschalten.
4. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.
5. Lassen Sie die Tür des Geräts ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist.

12.4 Entkalkung des Dampfgenerators

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermisch mit 3 Esslöffel Essig direkt in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie im Menü: Dampfreinigung.
3. Aktivieren Sie die Funktion: Entkalkung.
Das Display zeigt die Dauer der Funktion an.

Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.

4. Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator.
6. Lassen Sie die Tür des Geräts ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

12.5 Aus- und Einhängen der Tür

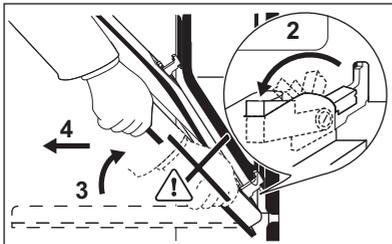
Hängen Sie die Tür zur einfacheren Reinigung der Innenseite des Ofens aus.



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

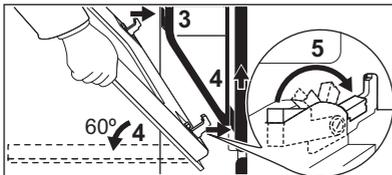
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Lösen Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.



3. Halten Sie die Tür an beiden Seiten und schliessen Sie sie etwa auf 3/4.
4. Ziehen Sie die Tür aus dem Ofen.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein.

6. Halten Sie die Tür an beiden Seiten in einem Winkel von circa 60°.



7. Drücken Sie gleichzeitig die Türscharniere voll in die beiden Aussparungen links und rechts auf dem Boden des Ofens ein.
8. Heben Sie die Tür an, bis Sie einen Widerstand spüren, und öffnen Sie sie dann so weit wie möglich.
9. Verriegeln Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.
10. Schliessen Sie die Tür.

12.6 Lampe austauschen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie  gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Berühren und halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und "Demo" erlischt.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB3GL7KCN 944271532 EB3GL7KSP 944271533	
Energieeffizienzindex	95.7	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0.66 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	34 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB3GL7KCN	34.0 kg
	EB3GL7KSP	34.0 kg

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

14.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3–10

Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Das Gebläse und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von

Speisen zu nutzen . Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch wird die erwartete Energieeinsparung reduziert.

15. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder
Abgabe bei den offiziellen
SENS-Sammelstellen oder
offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen
SENS-Sammelstellen findet
sich unter
www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop



867362193-A-472020

